



STM W10603525 Rev. A

No. Parte W10603522 Rev. A

ESTUFAS A GAS 30"

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN Y USO

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE
USAR POR PRIMERA VEZ SU ESTUFA

Ampara los siguientes modelos:

LWF8050
LWF8650
LWF9550

ÍNDICE

Seguridad de la Estufa	3
Partes y Accesorios	4
Modelos y Características	5
Características Eléctricas Nominales	5
Instalación de la Estufa	5
Recomendaciones Generales	6
Instalación	6
Requisitos de Ubicación	6
Requisitos del Suministro de Gas	7
Conexión a la Línea de Gas	7
Requisitos del Suministro Eléctrico	8
Instalación de Accesorios	9
Verificación de Funcionamiento	9
Ajuste de Flamas	11
Uso de la Estufa	13
Perillas de Control	13
Cortes de corriente	13
Quemadores Superiores	13
Comal	15
Capelo de Vidrio	15
Válvula de corte en capelo	15
Uso del Horno	15
Cajón Inferior (modelos CON asador eléctrico alto)	21
Funciones Quemador Eléctrico	21
Control Electrónico del Asador	21
Cuidado y Limpieza de la Estufa	22
Recomendaciones de Cuidados	22
Limpieza General	22
Solución de Problemas	26
Diagramas Eléctricos	27
Garantía	28
Formato de Identificación	30
Servicio	30

¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación, con calidad Whirlpool.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este manual. Consérvelo ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

Seguridad de la Estufa

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



PELIGRO



ADVERTENCIA

Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.

Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionarán que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente aterrizado.
- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.
- Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento en él.
- Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.
- Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.
- No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.
- No tenga las manos húmedas al conectar o desconectar su aparato.
- Utilice dos o más personas para mover e instalar su producto.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Para cualquier reparación, cambio de partes o mantenimiento póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.

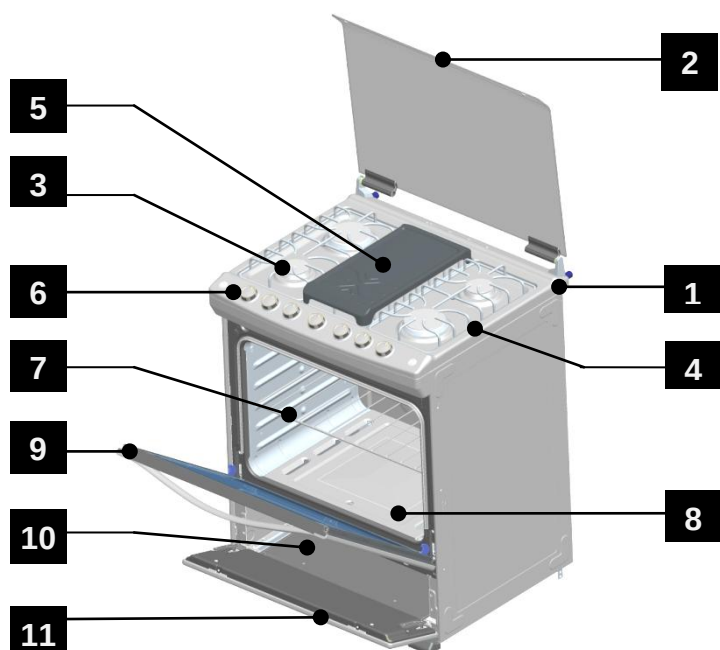
“ESTE PRODUCTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS”

“LAS CONDICIONES DE AJUSTE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA”

“ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA”

Partes y Accesorios

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Cubierta | 7. Parrilla de horno |
| 2. Capelo | 8. Horno |
| 3. Quemadores | 9. Puerta horno |
| 4. Parrillas Superiores | 10. Asador |
| 5. Comal de sobreponer | 11. Puerta Asador |
| 6. Perillas | |



Modelos con Reloj

Modelos y Características

MODELOS DE PISO

PARTES Y CARACTERISTICAS	LWF8050	LWF8650	LWF9550
Comal de c/antiadherente	√		
Comal de aluminio c/antiadherente		√	
Comal de fundición			√
Capelo de cristal	√	√	√
Parrillas superiores de fundición	√	√	√
Quemadores de aluminio estándar	2	2	2
Quemadores de aluminio super	2	2	2
Quemadores cuatro coronas	1	1	
Quemador Torch			1
Encendido electrónico de quemadores superiores (en perilla)	√	√	√
Reloj al frente	√	√	√
Parrilla de horno	1		
Parrilla autodeslizable		√	√
Control de horno con termostato con sensor de flama	√	√	√
Asador	√	√	√
Asador eléctrico			√
Válvula de corte en capelo		√	√
Perilla sencilla	√		
Perillas con mirilla		√	√

Características Eléctricas Nominales

Características eléctricas nominales para modelos SIN asador eléctrico

Voltaje: 105-140 V ~ Frecuencia: 50/60 Hz Corriente: 1,0 A Max

Características eléctricas nominales para modelos CON asador eléctrico

Voltaje: 105-140 V ~ Frecuencia: 50/60 Hz Corriente: 15,0 A Max

Capacidad térmica de quemadores*

*En condiciones normales (101,32 kPa, 101320 Pa, 1013,2 mbar) a (15 °C, 288 K, 60 °F)

Modelos: LWF8050 & LWF8650

2 Quemadores estándar ó Semirápido

7,500 kJ/h= 7,5 MJ/h= 7,100 BTU

2 Quemadores Super ó Semirápido

7,900 kJ/h= 7,9 MJ/h= 7,500 BTU

1 Quemador 4 coronas ó Rápido

10,800 kJ/h= 10,8 MJ/h= 10,200 BTU

1 Quemador de horno

13,600 kJ/h= 13,6 MJ/h= 13,000 BTU

Modelos: LWF9550

2 Quemadores estándar ó Semirápido

7,500 kJ/h= 7,5 MJ/h= 7,100 BTU

2 Quemadores Super ó Semirápido

7,900 kJ/h= 7,9 MJ/h= 7,500 BTU

1 Quemador antorcha ó Rápido

10,800 kJ/h= 10,8 MJ/h= 10,200 BTU

1 Quemador de horno

13,600 kJ/h= 13,6 MJ/h= 13,000 BTU

Instalación de la Estufa

- Conserve estas instrucciones para referencia futura.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- “Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del artefacto sean compatibles”.
- **La instalación apropiada es su responsabilidad, por lo cual es recomendable que su estufa sea instalada por personal calificado o un técnico de Whirlpool Service.**

Revise las normas locales. Revise que existan suministros eléctricos. Vea la sección “Requisitos del Suministro Eléctrico”.

TODAS LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS LAS DEBERÁ HACER UN ELECTRICISTA CALIFICADO.

Recomendaciones Generales

- Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los espacios especificados en estas instrucciones.
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable. Si el piso es sintético, verifique que éste material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

- No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
- Proporciónese el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.
- De ser necesario desplazar o mover su estufa, no la cargue o desplace tomándola de la jaladera, abra la puerta del horno y tómelala de la parte superior de la cavidad de horno, y desplácela.



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por exceso de peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

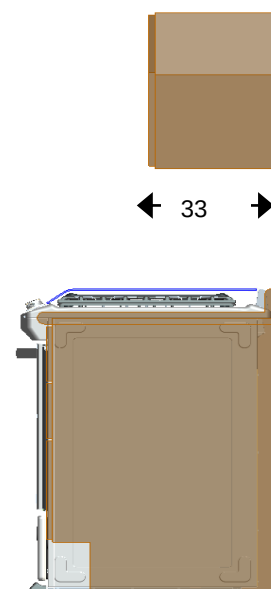
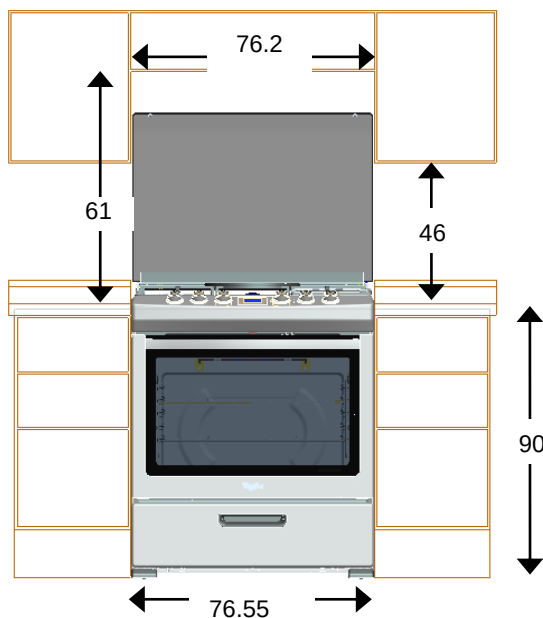
Instalación

“Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación”.

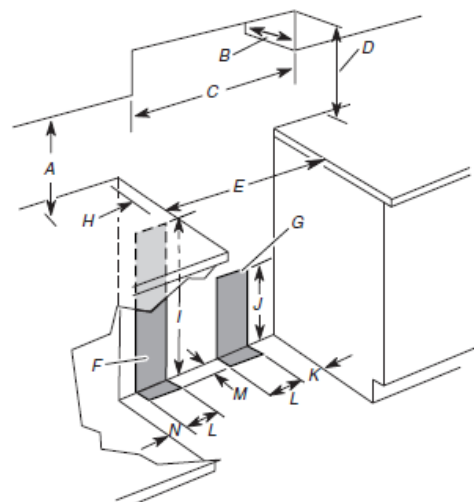
- “Las condiciones de ajuste para este artefacto se encuentran en la etiqueta de placa de datos.
- Retire todos los adhesivos y elementos de empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente aterrizado.
- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.
- No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.

Requisitos de Ubicación

Espacios mínimos requeridos para la instalación (estas dimensiones deben de respetarse).



- A. 46 cm distancia min. requerida entre la base superior del mueble o gabinete al mueble superior del gabinete.
- B. 33.0 cm max. Profundidad del gabinete superior.
- C. 76.2 cm ancho min. Requerido en el gabinete superior.
- D. Distancia min. 61 cm a partir de la cubierta que permita abrir el capelo.
- E. 76.5 cm min. de ancho de apertura.
- F. Esta área sombreada es la recomendada para salida de la instalación eléctrica.
- G. Esta área sombreada es la recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
- H. 5.1 cm espacio min. requerido del lado de la estufa al mueble o algún otro material flamable.
- I. 61.0 cm altura recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
- J. 25.4 cm altura recomendada para la instalación eléctrica.
- K. 20.3 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación de tubo de gas rígido.
- L. 12.7 cm dimensión recomendada de espacio para la instalación eléctrica y de tubo de gas rígido.
- M. 5.1 cm espacio min. requerido de pared posterior a respaldo estufa.
- N. 7.6 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación eléctrica.



Requisitos del Suministro de Gas

- El técnico calificado debe realizar la conversión tanto de las espreas de los quemadores superiores como del horno; debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece a continuación

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN
2,75 kPa; 2750 Pa; 27,5 mbar; 28cm COL. AGUA

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN
1,76 kPa; 1760Pa; 17,6 mbar; 18cm COL. AGUA

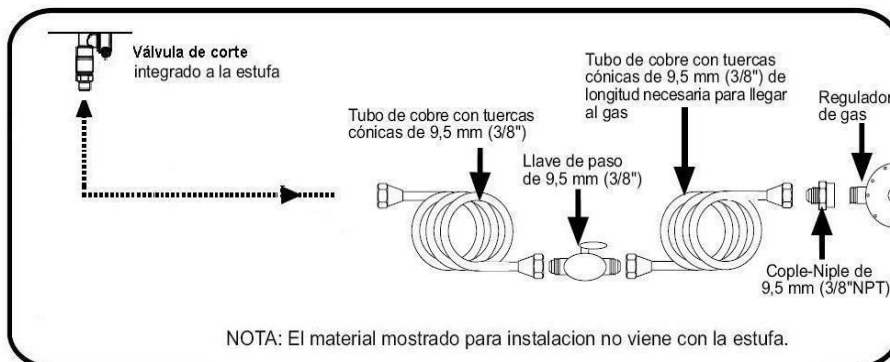
NOTA: El tipo de gas que utiliza esta estufa es Gas LP “G30” [Tercera familia (Grupo 3B/P)], para operar esta estufa con Gas Natural [Segunda Familia (Grupo 2H)], se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Soluciones Whirlpool Autorizado, de lo contrario su estufa generará hollín y esto incurrirá en un servicio de limpieza de la misma, el cual no se incluye en la garantía del producto, para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios. Vea la sección “Servicio” en la pág. 30.

Modelo	Kit de Gas LP a Gas Natural
LWF8050 LWF8650	W10535692
LWF9550	W10513486

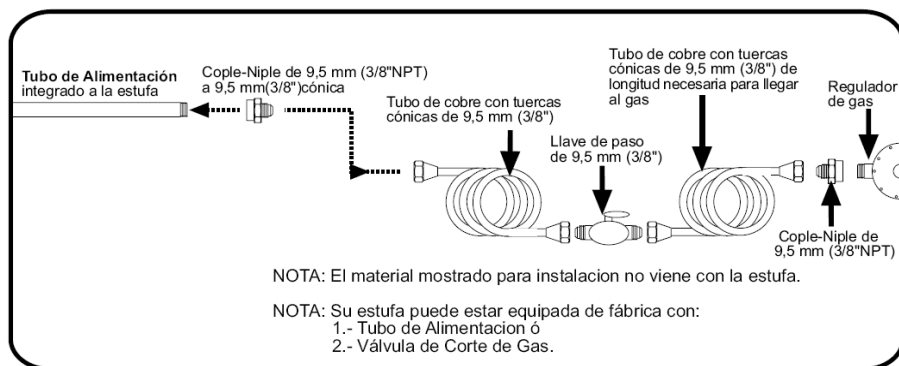
Conexión a la Línea de Gas

Se debe usar una combinación de tubos de unión (no incluidos en su estufa) para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser distinta, de acuerdo con el tipo de línea de suministro, tamaño y ubicación.

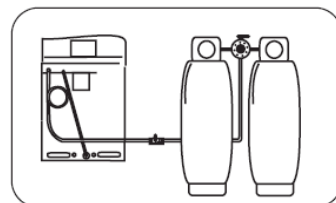
1. Para conectar su estufa con Válvula de Corte, utilice el material especificado en la siguiente figura:



2. Para conectar su estufa utilice el material especificado en la siguiente figura:



3. Una vez conectado su línea de gas, ABRA el paso de gas y verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.
4. Verifique que el tubo de cobre no esté dañado o doblado de manera que obstruya el paso de gas a su estufa.



NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

Recomendaciones

- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos para evitar que se tapen las espreas.
- Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas. Esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas.

 ADVERTENCIA	
	Riesgo de Incendio
	Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
	Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
	Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
	Instale el aparato de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.	

Requisitos del Suministro Eléctrico

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 105-140 V ~. Cerciérese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.
- Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.

 ADVERTENCIA	
	Riesgo de choque eléctrico
	No use cable de extensión.
	No use el producto sin conexión a tierra.
	No use adaptadores o triples.
	Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
	Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
	No quite la terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
	Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

Instalación de Accesorios

Para el correcto funcionamiento de su estufa, **DEBE** instalar en la parte **posterior** de la misma, los espaciadores con los tornillos, según se indica en las figuras.



Verificación de Funcionamiento

Ya que la estufa fue instalada es necesario verificar que la conexión de gas y eléctrica hayan sido realizadas con éxito. Para esta actividad, coloque la estufa en su posición final y proceda a iniciar el funcionamiento de los quemadores superiores y del horno.

Quemadores superiores

De acuerdo con el modelo, su estufa tiene encendido electrónico de un paso. Siga esta secuencia para corroborar el funcionamiento:

Escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama, en cuanto la flama encienda, libere el interruptor.

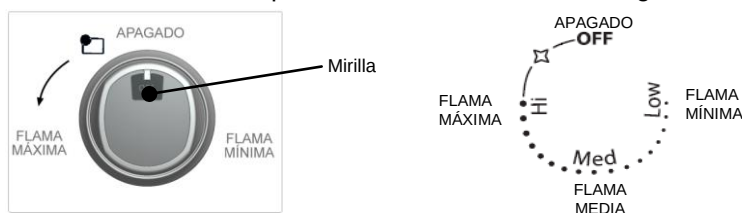
Si su estufa es de encendido de un solo paso:

Presione y gire cualquiera de las seis perillas de quemadores superiores, hacia la posición **Hi** (flama máxima), como se muestra en la figura derecha, se escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama.

En cuanto la flama encienda, gire la perilla a la flama deseada.

Si su estufa cuenta con indicador en la perilla:

El ajuste de las flamas se representa en la mirilla con los siguientes gráficos:



Presione y gire cualquiera de  las perillas de quemadores superiores y en la primera posición identificada con el símbolo

se generará la chispa, la flama aparecerá hasta la posición Hi (Flama Máxima), una vez encendido el quemador, regule la posición de la perilla según la flama requerida.

Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.

1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

Si en cualquiera de los casos la flama no enciende después de 5 segundos o la chispa no se oye, realice los siguientes pasos:

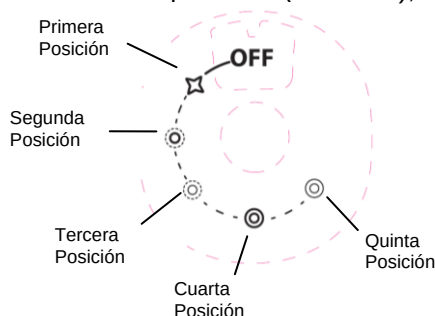
- a) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin él, el interruptor y las bujías no pueden trabajar.
- b) Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise que las conexiones y los tubos de suministro de gas no estén doblados o bloqueados.

Aún con una interrupción de energía eléctrica, los quemadores superiores pueden funcionar. Cuando esto suceda, realice lo siguiente:

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta la posición de Hi (flama máxima), la flama deberá encenderse.

Perilla para quemador Antorcha

Cuando su estufa está equipada con quemador central tipo Torch (Antorcha), las indicaciones gráficas son las siguientes:



Las posiciones que se enumeran a continuación, aparecerán en la mirilla de la perilla.

1. Presione y gire hacia la primera posición, manteniendo presionada la perilla se generará el chispeo.
2. Manteniendo presionada la perilla, gire a la segunda posición, y se generará la flama a la máxima capacidad en la cabeza superior del quemador central (simmer).
3. Una vez encendida la flama interna gire la perilla a la tercera posición la flama del quemador superior central (simmer) y la flama es mínima.
4. Gire la perilla a la cuarta posición y se enciende el quemador completo a su máxima capacidad, al hacer este cambio existe la posibilidad de escuchar un sonido al encender el quemador (pop), el cual es normal y no afecta su operación, para evitarlo gire de la tercera a la cuarta posición de manera gradual y/o lenta.
5. En la quinta posición la flama del quemador Torch (Antorcha) será la mínima.

La perilla del quemador Torch (Antorcha), está situada en el extremo izquierdo de la estufa, indicando el quemador central.

Quegador de horno

Su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por un termostato con encendido manual, o bien por un termostato con encendido electrónico.

La perilla del quemador de horno es la que se identifica con el  símbolo .

Si la estufa tiene termostato con encendido manual o eléctrico, según modelo, la perilla está rodeada o indica en la perilla temperaturas que van desde 150 °C hasta 250 °C.

Para corroborar el correcto funcionamiento del quemador, siga los siguientes pasos dependiendo del modelo de su estufa.

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido. En esta posición se oír y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada hasta el tope por espacio de 5 segundos hasta que el quemador se haya encendido y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C). La flama deberá encenderse y cubrir todos los orificios del quemador.
3. La flama normal del quemador de horno debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno".
4. Después de revisar el quemador de horno y ajustado su flama, gire la perilla a la posición de apagado, coloque nuevamente la charola del piso.



Si no se genera la chispa o la flama del quemador no enciende revise lo siguiente:

- a) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin corriente eléctrica la bujía no puede trabajar.
- b) Si la flama no enciende, gire la perilla a la posición de apagado y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
- c) Repita desde el inicio del paso 3.

Cuando termine de realizar estas operaciones y los resultados sean exitosos, su estufa está lista para ser utilizada.

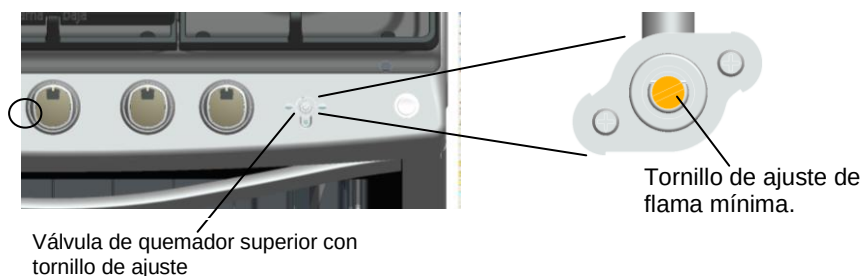
Ajuste de Flamas

Flama de quemadores superiores

Al realizar conversión de su producto de gas LP a gas natural, algunos componentes requieren de ajustes para poder utilizar su estufa correctamente, existe la posibilidad de que las flamas de los quemadores superiores necesiten ajuste para evitar que se apaguen o que tengan una flama muy grande.

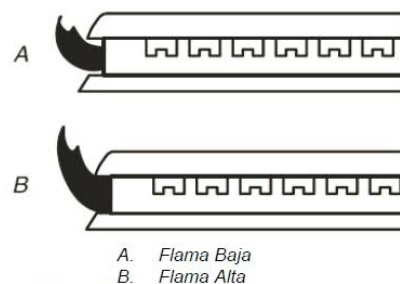
Para realizar este ajuste siga los siguientes pasos:

1. Encienda alguno de los quemadores superiores siguiendo las instrucciones en “Verificación de funcionamiento”, “Quemadores superiores”.
2. Gire la perilla hasta la posición de flama mínima. Si la flama se apaga revise lo siguiente:
 - a) Regrese la perilla a la posición de apagado y vuelva a encender el quemador girando la perilla hasta antes de que la flama se apague.
 - b) En esa posición, retire la perilla, colóquelos en un lugar seguro.
 - c) Localice el vástago de la válvula. Dentro de él hay un tornillo, y con ayuda de un desarmador delgado y plano gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj. La flama aumentará su tamaño y usted decidirá la altura que desea, pero evite que se presenten puntas amarillas.
 - d) Cuando haya hecho este ajuste coloque nuevamente la perilla y gírela hasta la posición de flama mínima. Si en este momento las flamas permanecen encendidas puede apagar el quemador. De lo contrario retorne al paso 3.



Si la flama está muy grande y con puntas amarillas revise lo siguiente:

- a) Si la flama mínima está muy alta o con puntas amarillas, deje la perilla en ese giro, remueva la perilla desde su base y colóquela en un lugar seguro.
 - b) Localice el vástago de la válvula. Con ayuda de un desarmador delgado y plano, gire el tornillo interior en sentido de las manecillas del reloj. La flama disminuirá su tamaño, desapareciendo las puntas amarillas, hasta lograr que la flama mínima esté quieta y sea de color azul.
 - c) Cuando haya hecho este ajuste coloque nuevamente la base, el resorte y la perilla y apague el quemador.
3. Cuando la flama permanece encendida y sin puntas amarillas, apague el quemador y proceda a verificar los restantes.
 4. Cuando haya verificado todos los quemadores superiores y ajustado las flamas que lo necesiten su estufa ha quedado lista para su utilización.



Flama del quemador de horno

Cuando se enciende por primera vez el quemador de horno, o cuando se cambia la configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, puede ser necesario ajustar la altura de la flama del quemador. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.
2. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retire la charola (ver figura derecha).
3. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección “Quemador de horno”, “Modelos con termostato de encendido manual”.
4. Retire la perilla y guárdelos en un lugar seguro.



5. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador en el termostato (ver figura abajo) y con un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama de aproximadamente 1cm de alto.



6. Cuando la flama llega a la altura de 1 cm, coloque la perilla. Gírela a la posición de apagado.
7. Coloque la charola del piso de horno en su posición original.
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

Flama del quemador de horno

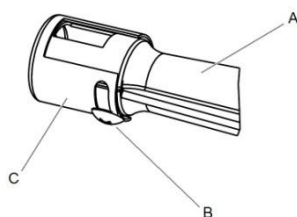
Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar, las variaciones en el suministro de gas y el cambio de configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, hacen necesario regular la entrada de aire primario del quemador de horno para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y obtener un buen funcionamiento cuando se utiliza.

La flama del quemador de horno debe ser azulada y estable, siga esta secuencia para mejorar ésta condición:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba y retírela de la estufa.



3. Localice el tornillo que sujeta el quemador al bastidor frontal de la estufa y con ayuda de un desarmador, desatornille completamente y guarde el tornillo en un lugar seguro.
4. Sujete el quemador y jálalo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea, pero evite que los cables posteriores se tensen en caso de que su estufa tenga horno de encendido eléctrico.
5. Para ajustar el aire afloje el tornillo del regulador de aire localizado en la parte posterior del quemador y gire para abrir o cerrar la ventana (ver figura).



- A. Quemador de horno
B. Tornillo
C. Regulador de aire

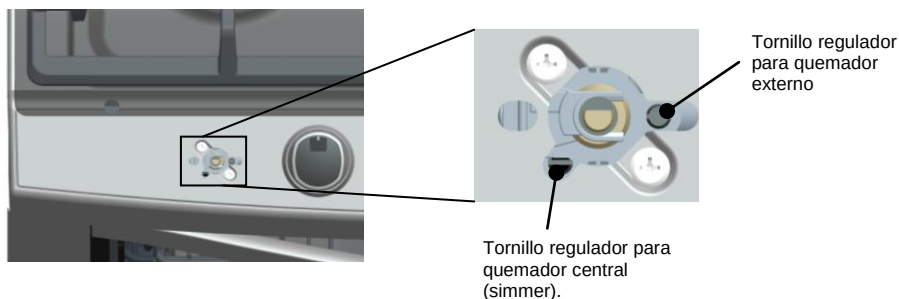
6. Si la flama estaba amarilla es necesario abrir la ventana. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.
7. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y retorne el quemador a su posición original, alineándolo con la esprea posterior y revisando que los cables salgan hacia la parte posterior de la estufa.
8. Coloque el tornillo con la rondana sujetando el bastidor frontal y el quemador, y apriete para sujetarlo.
9. Conecte el cable tomacorriente de la estufa.
10. Encienda nuevamente el quemador de acuerdo a la secuencia en "Verificación de funcionamiento", "Quemador de horno". Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 3.
11. Cuando el quemador de horno ha sido ajustado y está colocado dentro de la estufa, retorne la charola del piso a su posición original. Continúe con la verificación de funcionamiento del quemador de horno.

NOTA: No obstruya la salida de aire del horno, no cubra los orificios de la charola de horno.

Flama del quemador Torch (Antorcha) – Modelo WF9550.

Cuando se cambia la configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, puede ser necesario ajustar la altura de la flama. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

1. Gire la perilla del quemador, a la posición de apagado.
2. Retire la perilla y guárdela en un lugar seguro.
3. A través de los orificios pequeños, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador interno central (simmer), que se encuentra en la posición inferior y el tornillo de ajuste del quemador exterior, que está en la posición horizontal (ver imagen), con ayuda de un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama uniforme y azul.
4. Encienda el quemador y si la flama ya está estable y azulada, el quemador ha quedado listo para su uso, de lo contrario repita el procedimiento.



Uso de la Estufa

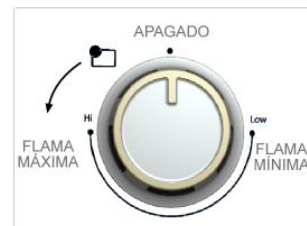
Perillas de Control

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores al girar las perillas de control hacia Hi (flama alta). Ver “Verificación de Funcionamiento”, “Quemadores superiores”.

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacío o si la parrilla está libre.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Oprima y gire la perilla a la izquierda. Los quemadores harán un chasquido pero sólo el quemador que esté accionado, producirá flama.
2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre Hi (flama máxima) y Low (flama mínima) o Hi (flama máxima), Medium (flama media) y Low (flama mínima), para las perillas con indicador en la perilla (según modelo). El chasquido parará.



Use el cuadro siguiente para fijar los niveles de calor.

Ajuste	Uso Recomendado para
Hi (Flama Máxima)	• Comenzar a cocinar los alimentos. • Hacer hervir un líquido.
MED (Flama Media)	• Mantener un hervor rápido. • Dorar rápidamente los alimentos. • Freír o sofreír los alimentos. • Preparar sopas y salsas • Guisar o cocer al vapor los alimentos.
Low (Flama Mínima)	• Mantener los alimentos calientes. • Dejar hervir a fuego lento.

Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente.

Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia **Hi**. Después de que el quemador se encienda gire la perilla y al ajuste deseado.

Quemadores Superiores

Su estufa está equipada con Quemadores superiores, que hacen que el producto que usted adquirió funcione correctamente, para ver configuración y tipo de quemadores según modelo, ver página 5.

Tapa del quemador Estándar

Cuando use los quemadores superiores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar.

La tapa limpia del quemador ayudará a prevenir el encendido inadecuado y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y como rutina quite y limpie las tapas y bases tal como lo indica la sección “Cuidado de la estufa”, “Quemadores superiores”.

Abertura del tubo de gas

El gas debe fluir con libertad a través de la apertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

Para protegerla de los derrames, siempre use la tapa del quemador.

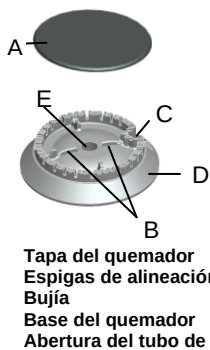
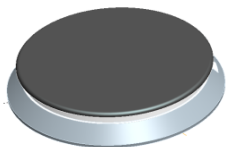
Orificios del quemador

Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga los orificios libres de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.
- No coloque aluminio ni ningún otro material que pueda provocar un mal funcionamiento de su estufa.

A continuación se muestra gráficamente las características de cada tipo de quemador:

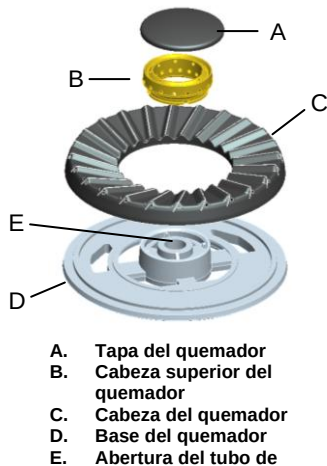
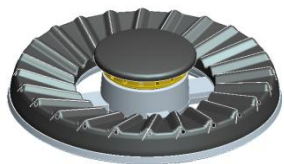
Quemador tipo aluminio estándar y súper



Quemador tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)



Quemador tipo Torch (en algunos modelos)



La estufa cuenta con quemadores de distintas capacidades y diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar lo siguiente:

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte tabla).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.

Quemador	Ø de recipiente
Torch	De 24 a 26 cm
4 coronas	De 24 a 26 cm
Super	De 24 a 26 cm
Estandar	De 16 a 22 cm

Comal

Dentro de los accesorios de su estufa, usted encontrará el comal y dependiendo del modelo de estufa éste puede ser:

- El comal de **acero porcelanizado / porcelanizado teflonizado**, quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.
- El comal de **aluminio teflonizado**, puede colocarse sobre los quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.
- El comal de **fundición**, utilícelo únicamente sobre el quemador central con las manejeras alineadas a la parte central de la parrilla.



Use el comal con FLAMA BAJA.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

Lavar el comal con agua con jabón, limpie y seque totalmente, cubra la superficie del comal con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel.

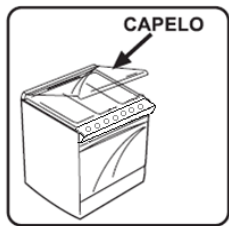
- No dejar vacío el comal cerca del área de los quemadores.
- No precaliente el comal. El teflón puede dañarse.
- El comal no puede usarse en el horno, asador, ni en el microondas.
- Para reducir el salpicar de grasa, evite cocinar con exceso de grasa.
- Evite cortar carne en el comal, puede dañar el recubrimiento.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Capelo de Vidrio (en algunos modelos)

Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo.**

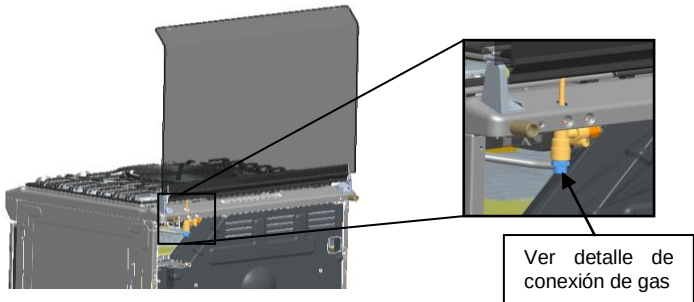
No coloque recipientes calientes sobre el capelo.

“PRECUACIÓN: La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa”.



Válvula de corte en capelo (solamente en los modelos LWF8650, LWF9550)

Su estufa cuenta con válvula de corte, ésta abre y cierra el suministro de gas a la estufa y se localiza en la parte superior, cerca de las bisagras del capelo. La válvula de corte, permite el paso de gas sólo con el capelo abierto. Los quemadores superiores y el horno NO encenderán cuando el capelo esté cerrado. La válvula de corte, corta el paso de gas una vez cerrado el capelo.



Uso del Horno

Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.

Deje 5 cm de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía:

Número de Cacerola(s)	Ubicación en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido, tal como lo muestra la figura de la derecha. En esta posición se oirá y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada por espacio de 5 segundos y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C).
3. Verifique visualmente que haya encendido el quemador del horno a través de la abertura del piso del horno.
4. Ajuste la perilla del horno a la posición de temperatura indicada en la receta.
5. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.



“El dispositivo no se debe accionar por más de 15 s. si después de este tiempo el quemador no se enciende, se debe detener el funcionamiento del dispositivo y abrir la puerta del compartimiento y/o esperar al menos 1 min antes de intentar una nueva ignición del quemador”.

“En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encender por lo menos durante 1 min.”

Parrillas del horno

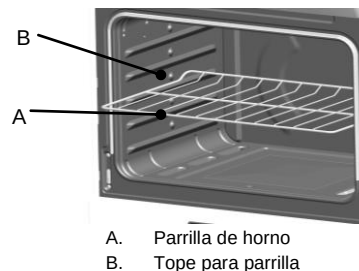
Dependiendo del modelo de su estufa, las parrillas interiores del horno pueden ser deslizadas de manera manual o pueden tener un sistema para hacerlas auto-deslizables cuando se abre la puerta de horno.

Deslizamiento manual

El horno tiene 5 diferentes posiciones de elevación para las parrillas interiores; éstas tienen un tope que evita se salgan completamente cuando son movidas hacia fuera.

Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

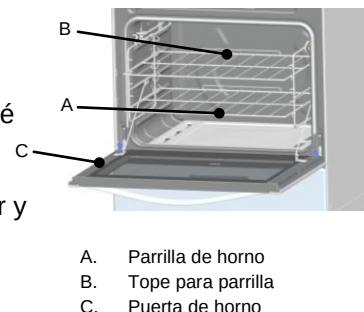
1. Jale la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parrilla de la parte frontal.
3. Jale nuevamente para liberarla.
4. Seleccione la altura a la cual desea cambiarla.
5. Empuje la parrilla hasta el tope.
6. Levante la parrilla de la parte frontal.
7. Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.



Parrillas auto-deslizables

Cada parrilla puede colocarse en 5 diferentes posiciones de elevación. Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

1. Abra la puerta del horno, las parrillas se adelantarán hacia usted cuando la puerta esté completamente abierta.
2. Levante la parrilla de la parte posterior y después del frente.
3. Identifique la nueva altura para la parrilla y colóquela empezando por la parte posterior y terminando con la parte frontal.
4. Cierre la puerta del horno.



Modelos: LWF8050 & LWF8650

1. Botón de luz del horno
2. Botón de selección e inicio
3. Botón de reloj y timer
4. Botones de ajuste
5. Botón de cancelar y de bloque de controles



Modelo: LWF9550

1. Botón de precalentado de horno
2. Botón de funciones del asador eléctrico
3. Botón de selección e inicio
4. Botón de cancelar y de bloque de controles
5. Botón de luz del horno
6. Botón de reloj y timer
7. Botones de ajuste



“Si nota un deterioro en la pantalla del control se puede asociar a un mal funcionamiento del ventilador que protege de las altas temperaturas a los componentes electrónicos, marque a su centro de servicio para que un técnico calificado revise el producto”.

Uso del Timer

Usted puede usar el Timer como señal de alarma para cuando esté cocinando un platillo o simplemente para cuando necesite tener un conteo de tiempo con alarma.

EL TIMER NO ACTIVA NI APAGA LOS QUEMADORES DEL HORNO, SOLO SIRVE COMO ALARMA DE TIEMPO.

Para activar el Timer siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock**,

En la pantalla se iluminará la etiqueta “TIMER” y el campo de la pantalla principal aparecerá 0:00.



2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado (los saltos de tiempo será de 10 en 10 para los minutos y hora por hora hasta un máximo de 24 hrs.).
3. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el conteo regresivo.
4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma.

Para el uso del Timer, únicamente para modelo **LWF9550** siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock**,

en la pantalla se iluminará la etiqueta “TIMER” y en el campo superior de la pantalla aparecerá “ALARMA TIMER” y el campo de la pantalla principal mostrará 0:00.



2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado (los saltos de tiempo será de 10 en 10 para los minutos y hora por hora hasta un máximo de 24 hrs), una vez establecido el tiempo, en el campo superior de la pantalla aparecerá “ALARMA TIMER - OPRIMA START PARA INICIAR”.



3. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el conteo regresivo, una vez iniciado el “TIMER”, en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “TIEMPO RESTANTE”.



4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”.
 - EL CONTEO REGRESIVO, NO DEBE SER 0:00, ESTO PROVOCA UN ERROR.
 - SI NO HAY UNA RESPUESTA DESPUÉS DE 10 SEGUNDOS, SE CANCELA LA FUNCIÓN Y REGRESA A PANTALLA PRINCIPAL

Ajuste de Fecha y Hora

Para ajustar la hora del reloj, siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock** dos veces,



en la pantalla aparecerá 0:00 y en la pantalla se ilumina la etiqueta **CLOCK** y el campo en la pantalla para horas empiece a parpadear.

2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance la hora deseada (El intervalo de horas es de 0-12 hrs, el cambio “AM” / “PM”, será pasando las 12 hrs.).
3. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y el campo en la pantalla para minutos empezará a parpadear.
4. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance los minutos deseados.

5. Oprima **Enter/Start** para terminar la configuración del reloj.



Para ajustar la fecha del reloj, únicamente para **modelo WF9550 & WF9950**.

El formato de fecha es DD/MM/AA y aparece en el campo superior de la pantalla ej. “LUN 1/ENE/12”.

Para ajustar la fecha siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock** tres veces,



y en el campo superior de la pantalla preguntará por el día de la semana.

2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el día de la semana deseado.
3. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el día del mes.
4. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el día del mes deseado.
5. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el mes.
6. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el mes deseado.
7. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el año.
8. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el año deseado.
9. Oprima el botón de **Timer/Clock** para introducir la fecha y hora deseada.
10. Oprima nuevamente el botón **Enter/Start** para terminar la configuración de la fecha.



Luz del Horno

Para encender la función de luz del horno:

- Oprima el botón de **Light**.



- Oprima el mismo botón para apagar la luz.

Esta función le permite encender y apagar la luz del horno

Funciones del Asador Eléctrico

Precalentar Horno

El quemador eléctrico le permite alcanzar el precalentado de su horno de manera más rápida y eficiente.

ESTA FUNCIÓN ES SÓLO UNA AYUDA PARA PRECALENTAR EL HORNO, POR LO MISMO, USTED DEBERÁ ENCENDER PRIMERO EL QUEMADOR DE GAS DEL HORNO.

ESTA FUNCIÓN NO PRENDE EL QUEMADOR DE GAS DEL HORNO.

Para activar la función de precalentar horno siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Preheat**,



en la pantalla se iluminará "PREHEAT", en el campo superior de la pantalla le alertará de encender el quemador de gas del horno con la leyenda "ENCIENDA EL HORNO ANTES DE ACTIVAR ESTA FUNCIÓN" y el campo en la pantalla principal aparecerá un tiempo predeterminado.

2. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el precalentado del horno, una vez iniciado el "PREHEAT", en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "PRECALENTANDO HORNO".



3. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO", al presionar cualquier botón se mostrará la pantalla principal.

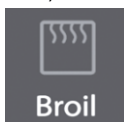
Descongelar

El quemador eléctrico (Broil) le permite hacer la función de descongelar en 4 versiones: DESCONGELAR CARNE, DESCONGELAR POLLO, DESCONGELAR PESCADO y DESCONGELAR VEGETALES/PIZZA.

Para activar la función de descongelar siga las instrucciones de a continuación:



1. Oprima el botón de **Broil**,



en la pantalla se iluminará la etiqueta "BROIL", en el campo superior de la pantalla aparecerá la leyenda "DESCONGELAR-OPRIMA START PARA SELECCIONAR" y el campo en la pantalla principal aparecerá "-:-".

2. Oprima el botón de **Enter/Start** para seleccionar la función de DESCONGELAR. La primera opción que aparecerá en la pantalla será "DESCONGELAR CARNE" y se encenderá la etiqueta "GRAMS".
3. Si usted quiere descongelar otro tipo de carne o vegetales oprima el botón de **Broil** hasta que aparezca la opción deseada.
4. Una vez que aparezca la opción de descongelar deseada, oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó - hasta que alcance el peso del alimento a descongelar. CON ESTA FUNCIÓN SE PUEDE DESCONGELAR HASTA 1KG DE PRODUCTO (1000 gr), CON INCREMENTOS DE 250gr.

Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el descongelado una vez iniciado, en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "DESCONGELANDO CARNE", "DESCONGELANDO POLLO", "DESCONGELANDO PESCADO", "DESCONGELANDO VEGETALES/PIZZA", según sea el caso.

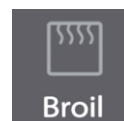
1. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO", al presionar cualquier botón se mostrará la pantalla principal.

Gratinar y Dorar

El quemador eléctrico le permite hacer la función de gratinar y dorar en 4 versiones: GRATINAR PAN/TACOS, GRATINAR PIZZA/PASTA, DORAR GALLETAS/EMPANADAS y DORAR PASTEL/PAY

Para activar la función de gratinar y dorar siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Broil** dos veces,

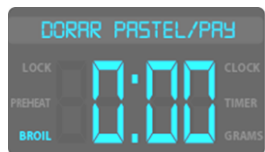


en la pantalla se iluminará "BROIL", en el campo superior de la pantalla dirá "GRATINAR Y DORAR" y el campo en la pantalla principal aparecerá "-:-".

2. Oprima el botón de **Enter/Start** para seleccionar la función de GRATINAR Y DORAR. La primera opción que aparecerá en la pantalla será "GRATINAR PAN/TACOS".
3. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el gratinado en la función "GRATINAR PAN/TACOS".



- Si usted quiere escoger otra opción de gratinar y/o dorar oprima el botón de **Broil** hasta que aparezca la opción deseada.



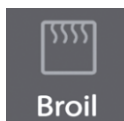
- Una vez que aparezca la opción de gratinar y/o dorar deseada, oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tamaño de la porción a gratinar. EL CONTROL LE DARÁ A ESCOGER TRES TIPOS DE PORCIÓN A ESCOGER: CHICO, MEDIANO Y GRANDE.
- Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el gratinado, una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “GRATINANDO PAN / TACOS”, “GRATINANDO PIZZA / PASTA - TAMAÑO DE PORCIÓN”, “DORANDO GALLETAS / EMPANADAS - TAMAÑO DE PORCIÓN” y “DORAR PASTEL / PAY - TAMAÑO DE PORCIÓN”, según sea el caso.
- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”.

Calentar Plato

El quemador eléctrico le permite hacer la función de calentar un platillo que ya está cocinado, a manera de recalentado. Esta función es ideal para las carnes y platillos asados.

Para activar la función de calentar platillo siga las instrucciones de a continuación:

- Oprima el botón de Broil tres veces,



en la pantalla se iluminará “BROIL”, en el campo superior de la pantalla dirá “CALENTAR PLATO” y el campo en la pantalla principal aparecerá 0:00.

- Oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tiempo de calentado de acuerdo con el tamaño del plato a calentar. EL CONTROL LE DARÁ A ESCOGER TRES TAMAÑOS DE PLATO PARA CALENTADO: “CALENTAR PLATO CHICO”, “CALENTAR PLATO MEDIANO” Y “CALENTAR PLATO GRANDE”.
- Oprima el botón de Enter/Start para iniciar el calentado, una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “CALENTANDO PLATO-TAMAÑO DE PLATO”, según sea el caso.

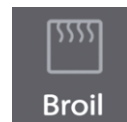


- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”.

Mantener Caliente

El quemador eléctrico le permite hacer la función de mantener caliente un platillo recién cocinado.

Para activar la función siga las instrucciones de



de mantener caliente a continuación:

- Oprima el botón de Broil cuatro veces, en la pantalla se iluminará “BROIL”, en el campo superior de la pantalla dirá “MANTENER CALIENTE” y el campo en la pantalla principal aparecerá 0:00.
- Oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tiempo deseado. EL CONTROL LE PERMITIRÁ ESCOGER LAPROS DE 5 MINUTOS HASTA LLEGAR UN MÁXIMO DE 1 HORA.
- Oprima el botón de Enter/Start para iniciar el “MANTENER LA COMIDA CALIENTE”, una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “MANTENIENDO COMIDA CALIENTE”.



- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”.

Bloqueo de Controles

Esta función le permite bloquear el uso de los controles para evitar que alguien pudiera desconfigurar la opción que usted tenga programada en el control electrónico.

Para activar la función de bloqueo de controles siga las instrucciones de a continuación:

- Oprima el botón de Cancel



por 3 segundos hasta que escuche una señal audible y en el control se iluminé “LOCK”, en la parte superior de la pantalla aparecerá la leyenda “CONTROL BLOQUEADO-OPRIMA CANCEL 3 SEG PARA DESBLOQUEAR”.

Para desbloquear:

- Oprima nuevamente el botón de Cancel por 3 segundos hasta que escuche una señal audible y desaparezca la leyenda “CONTROL BLOQUEADO”.

Cajón Inferior (modelos CON asador eléctrico alto)

Si su estufa cuenta con asador eléctrico alto, la **cavidad inferior** estará disponible **únicamente para resguardo de accesorios** y éstos deberán retirarse de la cavidad cuando se utilice el horno.

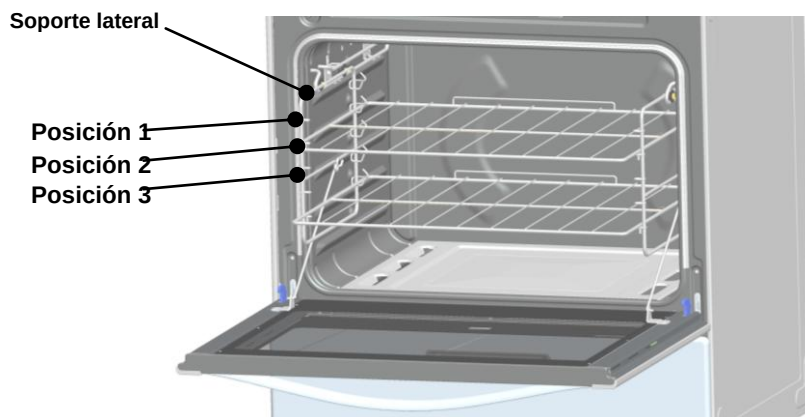
Control Electrónico del Asador (Algunos Modelos)

Su estufa está equipada con un control electrónico que le permite controlar un quemador eléctrico en el horno que funciona de manera independiente del quemador de gas. Este quemador eléctrico le brinda versatilidad adicional a las capacidades de su horno.

Funciones Quemador Eléctrico (ver modelos)

Si su estufa cuenta con asador eléctrico alto, para obtener un mejor resultado en cada una de las funciones previamente descritas se enlistan las tablas con las posiciones de la parrilla para un mejor resultado tenga en cuenta la siguiente información:

La posición de la parrilla auto-deslizable está definida por los soportes laterales, (ver figura en la siguiente página como referencia de posición para la parrilla).



Las siguientes tablas son una recomendación las cuales se elaboraron con pruebas controladas en laboratorio y un tipo de queso Asadero, el resultado puede variar según el insumo y la receta.

Si después de terminar el ciclo elegido necesita agregar más tiempo de cocinado, puede elegir la opción de mantener caliente y determinar el tiempo necesario; monitoree el platillo continuamente.

Descongelar				
Item	Opción	Peso (grs.)	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Carne	250	30	2
2		500	40	2
3		750	45	2
4		1000	50	2
5	Pollo	250	30	3
6		500	40	3
7		750	55	3
8		1000	75	3
9	Pescado	250	40	2
10		500	55	2
11		750	60	2
12		1000	75	2
13	Pizza / Vegetales	250	30	1
14		500	50	1
15		750	55	1
16		1000	60	1

Gratinar / Dorar				
Item	Opción	Tamaño de la Porción	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	GRATINAR PAN / TACOS	Chica	9	2
2		Mediana	11	2
3		Grande	13	2
4	GRATINAR PIZZA / PASTA	Chica	10	2
5		Mediana	13	2
6		Grande	15	2

7	DORAR GALLETAS / EMPANADAS	Chica	5	3
8		Mediana	7	3
9		Grande	10	3
10	DORAR PASTEL / PAY	Chica	5	3
11		Mediana	7	3
12		Grande	10	3

Calentar Plato				
Item	Opción	Tamaño de Plato	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Calentar Plato	Chico	7	1
2		Mediano	10	1
3		Grande	15	1

Mantener Caliente				
Item	Opción	Porción del Plato	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Mantener Caliente	Libre	5, 10... 55, 60	Libre

Cuidado y Limpieza de la Estufa

Su estufa está fabricada para darle muchos años de servicio, no obstante es importante brindarle los cuidados óptimos a fin de lograr disfrutar largo tiempo de su servicio.

Recomendaciones de Cuidados:

Siga las siguientes recomendaciones de cuidado de su estufa:

Capelo de vidrio (ver accesorios según modelos)

El capelo es de vidrio templado y aunque es resistente debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Abra o cierre el capelo sin golpearlo.
- Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo.
- **Nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre cerrado.**
- **No coloque ningún objeto sobre el capelo.**

Cubierta Superior

- No exponga los quemadores de su estufa a periodos prolongados de uso.
- No sobrecargue las parrillas de su estufa con ollas excesivamente pesadas soportan una carga máxima de 20 kg aproximadamente.
- Evite azotar las parrillas sobre las cubierta o las cacerolas sobre las parrillas

Puerta de Horno

- Nunca utilice la puerta del horno como peldaño o escalón para alcanzar algún gabinete alto, puede ocasionar un accidente.
- No azote la puerta del horno, puede dañar los empaques y reducir la eficiencia del horno.
- No intente remover ni desarmar la puerta de la estufa por ningún motivo.
- No permita que los niños jueguen alrededor de la estufa.

Limpieza General

Es importante darle limpieza regular a su estufa para su óptimo funcionamiento, siga las siguientes recomendaciones para su limpieza:

- Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno y la parrilla estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza comerciales.
- A menos que se indique lo contrario, se recomienda utilizar agua, jabón y un paño suave o una esponja como material primario de limpieza.
- No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa. **De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique**

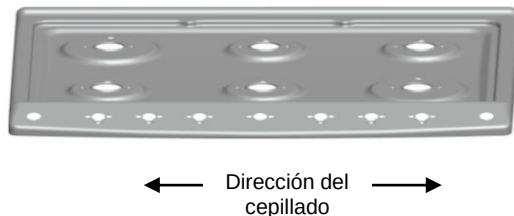
Cubierta Acero Inoxidable

Método de limpieza:

- Limpiador y pulidor de Acero Inoxidables (muestra incluida): Vea la sección de “Servicio” para ordenar estos productos.
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco y suave.
- Use vinagre para las marcas de agua.

NOTA: No utilice esponjas enjabonadas, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos o toallas de papel. Pudieran dañar el acabado aún si lo hiciera limitadamente.

Para evitar daños, frote en dirección del cepillado.



Parrillas de Hierro Fundido

Método de limpieza:

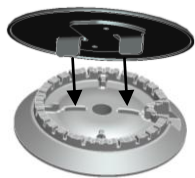
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco.

Quemadores superiores

Antes de limpiar, cerciórese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de óxido.

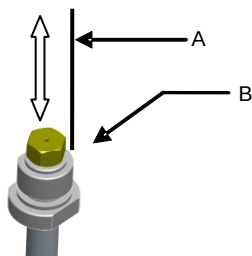
Quemadores tipo estándar y súper

Para mantener en buen estado los quemadores de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:



Orificio de quemador en la cubierta

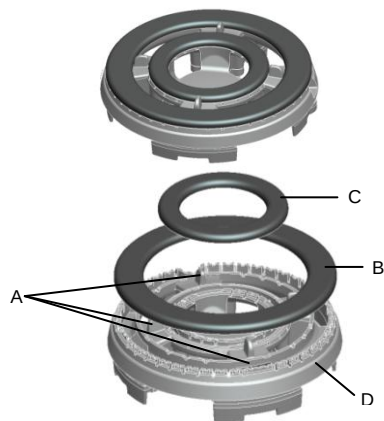
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con su tapa, asegurándose de alinearla con las espigas de alineamiento (como se indica en la figura de la izquierda).
5. Si el flujo de gas está obstruido ocasionado probablemente por derrame de alimentos, residuos de comida o residuos de productos usados para la limpieza, siga las siguientes recomendaciones:
 - i) Quite las parrillas y quemadores de la cubierta.
 - ii) Introduzca un plastinado (alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan), retire el plástico que cubre el plastinado o bien si lo prefiere también puede utilizar un alfiler recto o aguja. NO UTILICE PALILLOS DE DIENTES.



A. Plastinado / Alfiler / Aguja
B. Orificio de la espiga

6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, no intente reparar el quemador por su cuenta. Póngase en contacto con un técnico de reparación competente.

Quemadores tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)

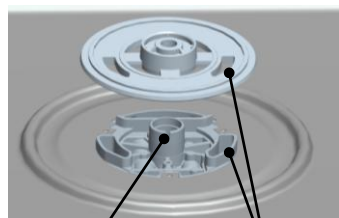
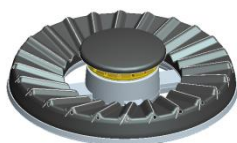


A. Puntos de alineación
B. Corona externa
C. Corona interna
D. Cuerpo de quemador

Para mantener en buen estado su quemador cuatro coronas de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque el quemador nuevamente en su posición junto con sus tapas o coronas, asegurándose de alinearlas como se indica en la figura.
5. Seguir los pasos 5 a 8 de limpieza para "Quemadores tipo estándar y súper".

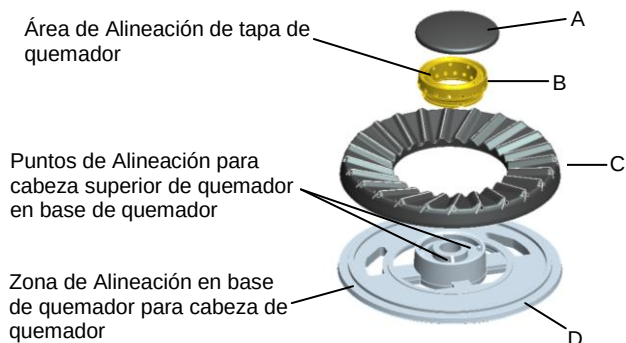
Quemadores tipo Torch (en algunos modelos)



Muesca de localización
Geometrías a alinear

Para mantener en buen estado su quemador Torch de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, la cabeza superior, cabeza y base del quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando el quemador esté completamente seco, coloque el quemador nuevamente en su posición junto con sus componentes, asegurándose que las figuras queden alineadas como se indica.
5. Seguir los pasos 6 a 8 de limpieza para "Quemadores tipo estándar y súper".



Área de Alineación de tapa de quemador

Puntos de Alineación para cabeza superior de quemador en base de quemador

Zona de Alineación en base de quemador para cabeza de quemador

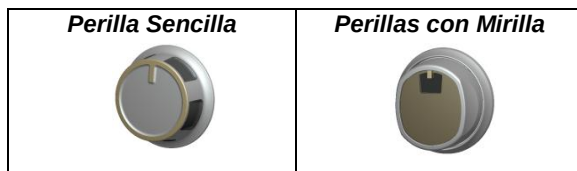
A. Tapa
B. Cabeza superior de quemador
C. Cabeza de quemador
D. Base de quemador

NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.

Perillas de Control

Método de limpieza:

- Trapo húmedo.



1. No utilice productos de limpieza abrasivos o de fibra metálica.
2. **NO SUMERJA EN AGUA O REMOJE LAS PERILLAS.**
3. **Si por algún motivo hubo un derrame sobre las perillas, séquelas inmediatamente con un paño seco y limpio.**

Exterior de la Puerta del Horno

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo.
- Aplique el limpiavidrios con un trapo suave o una esponja pero no directamente sobre el panel.

Panel de Control

Método de limpieza:

- Producto limpiavidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el panel.

Cavidad del Horno

Las paredes y techo del horno tienen un recubrimiento liso, para su limpieza siga el método de limpieza sugerido.

Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos pasos:

- Tome la charola según se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba.
- Después jale hacia usted y retírela.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo con agua y jabón.
- Limpie tan pronto la cubierta se enfríe.
- **No utilice limpiadores comerciales.**



Capelo

Método de limpieza:

- Productos para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo.

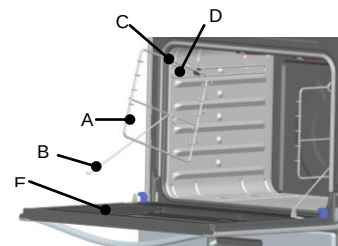
Parrillas del Horno

Si su estufa cuenta con parrillas auto-deslizables, puede retirar tanto las parrillas como los soportes de las mismas y tener una mejor limpieza de estos accesorios.

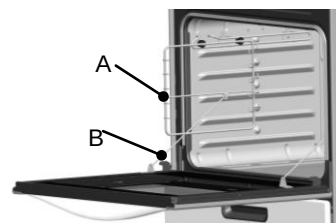
Siga estos pasos para removerlos y colocarlos nuevamente:

Abra la puerta del horno y retire las parrillas, los soportes de parrillas se retiran de manera independiente.

1. Suelte el extremo de las varillas de movimiento que están enganchadas en la puerta.
2. Deslice, uno a la vez, los soportes hacia afuera pasando ambas ruedas de metal por la abertura del carril lateral y retírelo de la estufa.
3. Retire la varilla de movimiento y proceda a realizar lo mismo con el soporte restante. Identifique el soporte izquierdo del derecho.
4. Cuando se necesiten colocar nuevamente inserte la varilla de movimiento en el soporte.
5. Instale los soportes, uno a la vez, pasando ambas ruedas de metal por la abertura del carril lateral y empuje hasta el fondo.
6. Jale los soportes hacia fuera y asegure el extremo de la varilla de movimiento en la base de la puerta.
7. Coloque las parrillas en el nivel deseado y cierre la puerta de horno.



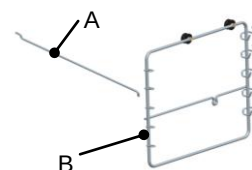
- A. Soporte de parrillas
- B. Varilla de movimiento
- C. Rueda
- D. Abertura en carril lateral
- E. Puerta de horno



- A. Soporte de parrillas
- B. Extremo y gancho en puerta

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto se enfríen parrillas.



A. Varilla de movimiento
B. Soporte de parrillas

Comal

Método de limpieza:

- No use materiales abrasivos, fibras de plástico o metal para limpiarlo, utilice agua jabonosa y una esponja.

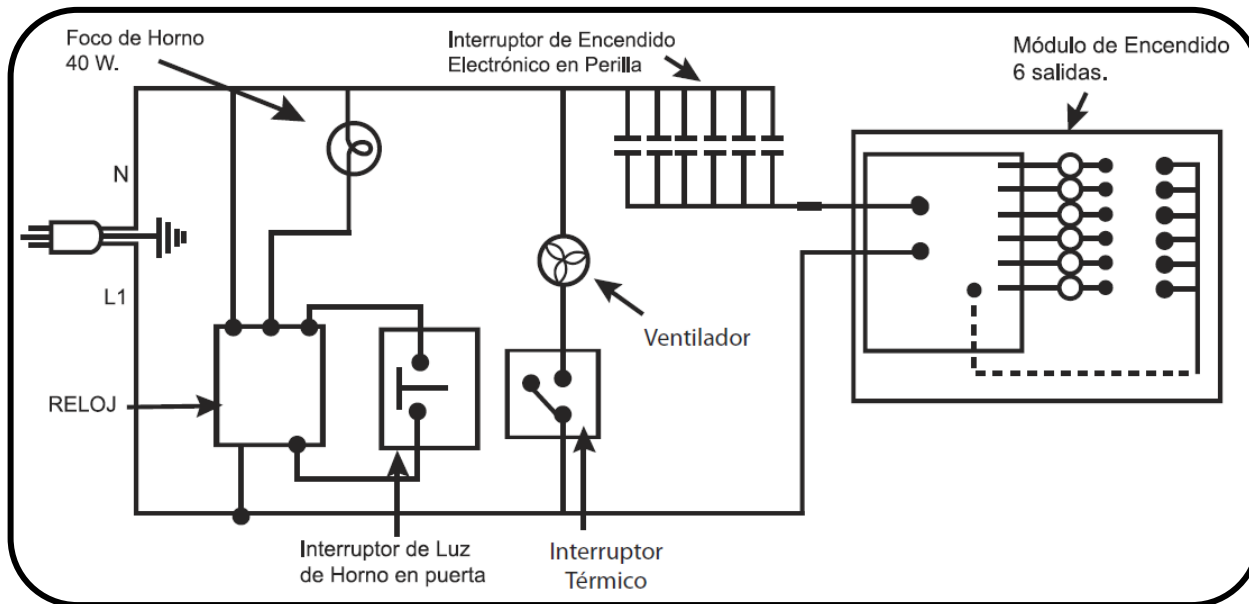
Solución de Problemas

Antes de llamar a Servicio, pruebe las soluciones aquí sugeridas.

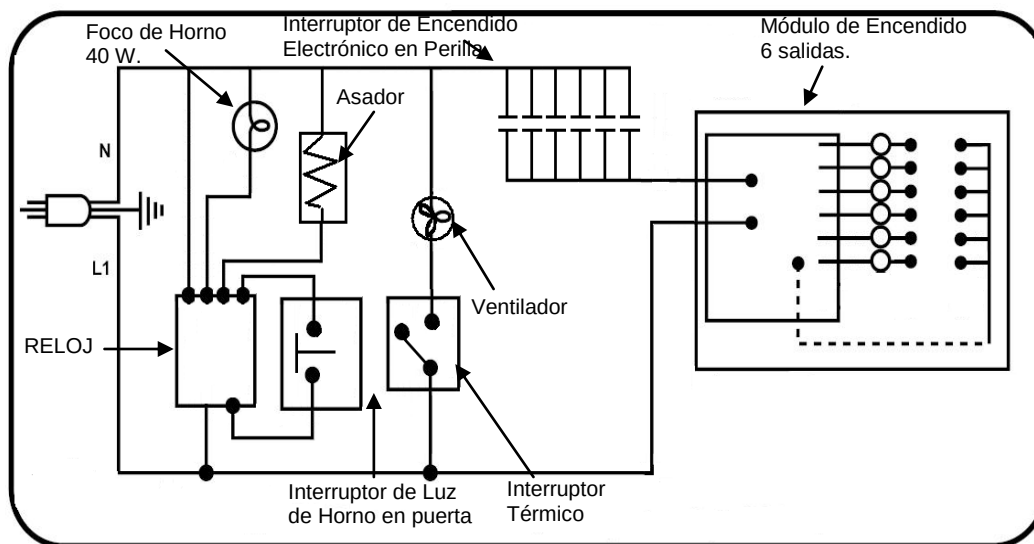
Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	Se ha quemado un fusible en la casa o se disparó el disyuntor	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si la estufa está bien conectada al suministro de gas.	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista.
Quemadores superiores no funcionan	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y Ver las instrucciones de funcionamiento de quemadores.
Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarilla y/o ruidosas	Si están colocadas correctamente las tapas del quemador	Ver sección de funcionamiento de quemadores.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El quemador exterior hace estallidos	Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	Déjelo secar
La bujía de encendido no acciona	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada
	Existe chispeo y no enciende	Llame a un técnico de servicio autorizado
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción	El tamaño del utensilio de cocina	Revisar la ubicación y tamaño de utensilio.
El horno no funciona o no enciende	Tiempos de cocción y temperatura seleccionada	Consulte el recetario, y programe precalentar.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	La activación de la perilla	Ver la sección de funcionamiento de horno
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El ventilador trabaja durante el horneado, asado o la auto limpieza		Esto es normal, el ventilador del horno trabaja automáticamente mientras el horno está en uso o por un tiempo después de que se ha apagado el horno, para enfriar el control electrónico.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El ajuste de calibración de la temperatura del horno	Ver la sección "Ajuste de flama de quemador horno".
La pantalla muestra mensajes		Si hubo corte de energía, limpie la pantalla y vea la sección "Control Electrónico del Asador". Si el problema persiste, llame a Servicio.

Diagramas Eléctricos

Modelos: LWF8050 & LWF8650



Modelos: LWF9550



PRODUCTO FABRICADO POR:
Industrias Acros Whirlpool S.A. de C.V., Unidad Celaya
Carretera Panamericana Km. 280 C.P. 38020, Celaya, Gto.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO PARA EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Para su utilización, este certificado o tarjeta de garantía deberá presentarse junto a la factura o boleta de compra del producto garantizado.

1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente certificado de garantía revestirán el carácter de garante de los productos garantizados a través del presente certificado:

En Argentina: Whirlpool Argentina S.A. En Chile: Whirlpool Chile Ltda. En Colombia: Whirlpool Colombia S.A. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En Perú: Whirlpool Perú S.R.L. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.

En los países listados en el punto 7 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Guatemala y Perú, esta garantía no es válida sin firma y sello del Distribuidor respectivo, quien a los efectos de la presente será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del bien, las necesarias para su correcto funcionamiento, así como las de su reparación con especificación de los lugares donde se hará efectiva – incluyendo domicilio de venta de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el Manual de Uso del cual este certificado de garantía forma parte integrante, así como en el punto 6 del presente Certificado.

La solicitud de cumplimiento de esta garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica al Centro de Servicio del Garante o a cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados y/o Talleres Autorizados de su red oficial, sin perjuicio de la presentación del certificado de garantía y boleta o factura de compra cuando los mismos sean requeridos por el Garante o los Centros de Servicio Autorizados o Talleres Autorizados.

Ver punto 7 del presente certificado para conocer la información necesaria para solicitar y registrar un pedido de servicio o service.

3. Condiciones de Validez de la Garantía y Plazo de Extensión.

El Garante otorga en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y buen funcionamiento del producto – cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 6 del presente documento, y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al bien y del cual la presente forma parte integrante– cuando el producto deba ser intervenido debido a materiales defectuosos o fallas en su fabricación- ello siempre que la pieza o componente falle en condiciones normales de uso.

El término de vigencia de la presente garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra de dicho producto, período durante el cual el Garante mantendrá el suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto.

La validez y vigencia de la presente garantía está sujeta a que el bien objeto de la misma se destine a uso exclusivamente doméstico conforme a las demás condiciones establecidas en esta garantía. El producto objeto de esta garantía no podrá ser utilizado para fines comerciales y/o industriales como ser por ejemplo su uso en restaurantes, hoteles, hospitales, supermercados, lavanderías, oficinas, locales comerciales, etc.

NOTA: Algunas condiciones especiales pueden aplicar para cada país. Para mayor información al respecto consulte la Línea de Servicio correspondiente al país de compra cuyos datos se indican en el punto 7 de la presente garantía.

El fabricante o Garante se compromete a tener reparado este bien en un plazo que no excederá los treinta (30) días contados a partir del ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión de los mismos por razones externas al Garante cuando estos sean de origen local y/o nacional.

4. Antes de Usar el Electrodoméstico:

Asegúrese leer las instrucciones sobre instalación, uso y manejo que acompañan el producto. Mantenga el electrodoméstico protegido de los efectos del clima (Ej. Calor, Humedad, Frío, Lluvia, etc). Verifique no colocar el producto a la intemperie. Los electrodomésticos de nuestras marcas son exclusivamente para uso doméstico.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE®



5. Esta garantía sobre el bien garantizado no comprende:

- Los daños ocasionados por la instalación del producto o corrección de una instalación deficiente efectuada por servicios o personas no autorizadas por el Garante.
- Los daños ocasionados a la unidad o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Los daños ocasionados por el uso incorrecto del artefacto (Se recomienda seguir las instrucciones del Manual de Uso.)
- Los daños ocasionados por elementos extraños al artefacto (Ej.: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Los gastos correspondientes a revisiones o reparaciones en las instalaciones eléctricas, de agua, de drenaje del domicilio del cliente, de gas, de tirajes de ventilación, etc.
- Los daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Los daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o goma o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Los daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado de fuerza mayor.
- Los bombillos o lámparas en aquellos productos que posean iluminación interna.
- Los daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- El normal desgaste del producto.
- Los daños causados al producto cuando los mismos tengan origen en la manipulación y/o transporte realizado por técnicos y/o personal no autorizado por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de flete/transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- Los daños ocasionados por golpes, caídas y/o rayaduras.
- Los daños causados por instalación incorrecta, inapropiada y/o ilegal.

NOTA IMPORTANTE: Cuando la reparación y/o manipulación del artefacto objeto de la presente garantía sea realizada por servicios técnicos y/o personas no autorizadas por el Garante la presente garantía quedará sin efecto alguno y por lo tanto dicho artefacto no estará alcanzado y/o cubierto por la misma.

En los artefactos a gas o gasodomésticos, la presente garantía quedará anulada cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo con las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente – y con las instrucciones del Manual de Uso. Su instalación sólo se podrá hacer por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y personas contratadas directamente para la instalación de artefactos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material, y/o personal, directos y/o indirectos que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios y/o terceros en relación al bien, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual el presente certificado forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones de gas.

La presente garantía se encuentra limitada a los términos del presente instrumento y/o documento, por tal razón la misma no podrá ser interpretada más allá de las obligaciones asumidas a través del presente certificado por parte del Garante, salvo respecto de aquellas exigencias legales obligatorias que deban considerarse como complementarias del presente documento, ello siempre dentro de los términos y plazos legalmente exigidos.

Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcance de la garantía, estará a cargo del mismo. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales, etc., serán a cargo del consumidor.

6. Identificación e individualización del producto.

Nombre:	Dirección/ Teléfono:
Modelo:	Serie No.
Marca:	
País de Compra:	Ciudad:
Fecha de Compra:	Factura No.:
Distribuidor/Almacén:	Sello y Firma:

7. Líneas telefónicas de contacto con el Servicio Técnico del Garante.

IMPORTANTE: A través de los números de atención al consumidor que se relacionan a continuación, se podrá hacer exigible la presente garantía, otorgándole los datos de contacto de los canales de atención establecidos así como de los Centros de Servicio y/o Talleres Autorizados y/o Service para la exigibilidad de su garantía.

ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.A.

Dirección: Av. Crovara 2550 – (B1766CBU). La Tablada – Pcia. de Buenos Aires – Argentina.

Domicilio legal: Reconquista 360 – 6º piso – (C1003ABH). Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Argentina.

Para una atención personalizada llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas.

Para Productos Whirlpool comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8888.

e-mail: atencionalcliente@whirlpool.com.ar

Para Productos Eslabón de Lujo comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8866.

e-mail: atencionalcliente@eslabondelujo.com.ar

Para Productos Whirlpool y Eslabón de Lujo, comuníquese en Capital de Córdoba y Rosario al teléfono 0-810-666-6266.

Para el resto del país ya sean productos Whirlpool o Eslabón de Lujo- consulte el taller autorizado más cercano a su domicilio en la Cartilla de la Red Nacional de Centros de Servicios autorizados o en la página web: www.whirlpool.com.ar o www.eslabondelujo.com.ar

CHILE

Garante: Whirlpool Chile Ltda.

Dirección: El Roble 749, Recoleta, Santiago de Chile.

Email: whirlpool_chile@whirlpool.com

Línea telefónica gratuita nacional para productos Whirlpool: 800260320.

Línea telefónica gratuita nacional para productos Consul: 800260380.

Santiago de Chile para productos Whirlpool: 56+2+753 2600

Santiago de Chile para productos Consul: 56+2+753 2620

Para el resto del país consulte el taller autorizado más cerca de su domicilio en las páginas web: www.whirlpool.cl y www.consul.cl

COLOMBIA

Garante: Whirlpool Colombia S.A.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000112365

Línea telefónica gratuita nacional para productos KitchenAid: 01-8000115243

Línea telefónica en Bogotá D.C.: 57+1+4048565

www.whirlpool.com.co

COSTA RICA

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0571023

En la ciudad de San José de Costa Rica: 506+ 2235-5703/ 2297-6052/ 2297-3180/
2222-2626/ 2222-9911/ 2521-5757

ECUADOR

Garante: Whirlpool Ecuador S.A.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional: 1800 344782

GUATEMALA

Garante: Whirlpool Guatemala S.A.
E-mail: servicio@whirlpool-ca.com
Línea telefónica en la ciudad de Guatemala: 502+2470-0858

HONDURAS

Línea telefónica en la ciudad de San Pedro Sula, Honduras: 504+5504517

NICARAGUA

Línea telefónica en Managua: 505+ 264-0796/ 268-5341/ 268-1888

PANAMÁ

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0570058
Línea telefónica en la ciudad de Panamá: 507+ 224-2143/ 224-3211

PERÚ

Garante: Whirlpool Perú S.R.L.
E-mail: serviciook@whirlpool.com
Contacto telefónico con el Call Center Lima- Provincias: 51+1+6523592

PUERTO RICO

San Juan línea telefónica nacional: 1+787+999-7400

REPÚBLICA DOMINICANA

Línea telefónica gratuita nacional: 1-809-200-9990
Línea telefónica local: 809-412-7713/ 809-412-7714

VENEZUELA

E-mail: serviciook@whirlpool.com
Línea telefónica gratuita nacional: 0800-9447565

Las condiciones y términos de garantía incluidas en este documento no aplican para países diferentes a los aquí indicados, en esos casos para conocer los términos de la respectiva garantía, por favor contacte a la tienda en la que efectuó la compra de su electrodoméstico.



NOTAS: